

Коммерческое предложение

Анализатор качества молока Лактан 1-4 М (с функцией пробоподготовки)

Данное оборудование предназначено для определения массовой доли белка, жира, СОМО, добавленной воды, плотности и точки замерзания в пробе цельного, свежего, консервированного, пастеризованного, нормализованного и обезжиренного молока.



Технические характеристики:

Производительность, проб/ч	30
Диапазон измерения массовой доли белка, %	1,5-3,5
Диапазон измерения массовой доли жира, %	0-10
Диапазон измерения массовой доли СОМО, %	6-12
Диапазон измерения плотности, кг/куб.м	1000-1040
Диапазон измерения массовой доли добавленной воды, %	0-100
Диапазон определения точки замерзания, °C null	null
Установленная мощность, кВт	0,04
Габаритные размеры, не более, мм	300x240x95
Масса, не более, кг	2